



EXOTISCH-FRUCHTIGE SALATSAUCE VON MICHA SCHÄRER



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Dressing bleibt am Salat haften
- Säurestabil und gerinnt daher nicht
- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



semplicement

INGREDIENTI PER 4

100 g	QimiQ Classic,
5	Aceto di ciliegie
5	Aceto di mele (optional)
5	Aceto Balsamico,
4	Olio d'oliva
1	Lime (Limi),
4	Sciroppo d'arancia
	Sale
	Pepe bianco,
2	Erba cipollina
200 g	Valerianella

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Kirsch- und Apfelessig langsam einrühren. Weißen Balsamico Essig, Olivenöl, Limettensaft und -abrieb sowie Orangensirup dazugeben und mixen.
3. Abschmecken und mit Schnittlauch verfeinern.
4. Auf frischem Salat servieren.